



LE VIGNOBLE

Le vignoble se situe au sud de Bordeaux, entre Pessac et Léognan.

Le terroir de Confidence(s) du Château Seguin bénéficie d'un sol graveleux et sablo-graveleux sous un climat océanique tempéré.

ÂGE DU VIGNOBLE

De 18 à 30 ans

VENDANGES

Vendanges manuelles avec tri à la vigne et au chai

VINIFICATION

Macération préfermentaire à froid (8°C).
Fermentation alcoolique en cuves inox.
Cuvaison finale à chaud (28°C) de 10 à 15 jours.
Fermentation malo-lactique en barriques.

ÉLEVAGE

Durée: 18 mois en barriques neuves.

ASSEMBLAGE

Cabernet Sauvignon : 66 %
Merlot : 34 %

DÉGUSTATION

ROBE: la couleur est intense, pourpre foncée aux reflets rubis.

NEZ : le nez se présente complexe et puissant avec des arômes de sève, de menthol et de fruits (groseille, cassis).
Le tout sur un fond fumé caractéristique des Pessac-Léognan.

BOUCHE : l'attaque est immédiatement onctueuse. Puis vient une montée en puissance du vin avec une fraîcheur persistante. La finale exprime pleinement le fruit croquant du Cabernet Sauvignon.

